

# 自家製麺 黒5

打ちたて茹でたてのおいしいうどんを、賞味あれ!

池袋の人気焼肉店がプロ板メニューだ。麺はほとんどデユースするうどん店。9イコシがあり、あっさりとした月、大塚駅北口徒歩2分のやさしい味。年配の方や小商店街にオープンした。さなお子さんに好評で、自慢は毎日仕込むこだわりの自家製麺と、昆布と鰹をしっかりと効かせた出汁。ホリユームがほしい時はおいしいお肉とネギたっぷり。豊富なサイドメニューから「肉うどん450円」が看とうぞ。サクサクの天ぷらはトッピングや酒のつまみにも合う。白出汁湯とうふ、牛すじおでん(各100円)はリピーター続出の人気メニュー。コロッケ定食250円はメインのうどんにプラスしたり、それだけで小腹満たしにもなる。プレミアムモルツ中生ビール500円ほか、お酒はサワーや日本酒も揃い、カウンターで



北の手かわら版 1月号 読者クーポン 「北の手かわら版見たい」で、お一人様おでん 1品サービス (グループで利用可)

豊・北大塚21111  
039109005  
営業時間 11時30分〜翌0時  
年中無休

# おり戸そば切りやぶ

手打ち蕎麦・天ぷら

たかが蕎麦、というなかた店主が始めた店である。れ。されど蕎麦なのだ。こ「せいろ」をいただきたい。細く、艶やかに輝く蕎麦はきれいに角が立ち、きりやぶ」は、蕎麦好きにぜひ訪ねてほしい店。蕎麦の世界にとっぷりつかった蕎麦人生を歩んでき



温かく気持ちのいい接客も、まるごと好感がもてる。出前をしないのは「お届けする間に味が損なわれて、お客様に申し訳ないから」。小上がり8席、テーブル20席。お一人様もご家族連れも、まずは暖簾をくぐってみて。せいろ蕎麦を引き立て、甘すぎず辛すぎず上品。80円。品書きは天ぷら他「粉」以上のものは、蕎麦の良さをそのまま活かせるように打つだけという蕎麦打ちに始まり、こだわりの山ほどあるはずだが、拍子抜けするほどうちちくを話さない。

簡素で清潔感のある店のしつらいも、

豊・北大塚13409  
039109005  
営業時間 11時〜2時(通し)  
定休日 現在不定休 年内31日まで、年始は4日から

# シャンプーコース カットコース 30%OFF!

1月・2月限定 1回限り

動物病院のトリミングはココが安心!

「北の手かわら版を見た」とご予約ください!

◎獣医師による事前の診療つき! 病気の早期発見・早期治療につながります。持病のある子も安心です。

◎石けん・薬用シャンプーも選べる! 皮膚トラブルのある子・肌の弱い子も大丈夫。ネコちゃんもOK!

西ヶ原動物病院

診療時間

	月	火	水	木	金	土	日祝
9:00~12:00	●	●	●	●	-	●	●
16:00~19:00	●	●	●	●	-	●	★

★は14:00~17:00  
\*平日 13:00~16:00 は予約にて診療を承ります

西ヶ原動物病院

6903-4983 北区西ヶ原1-25-3  
http://rose-vet.pro  
駐車場は近隣パーキング利用可

# たけだ整骨院・鍼灸マッサージ院

丁寧な施術で快復が早いと評判

寒くて筋肉や関節が痛く、技と電気治療を組み合わせた。また、自費診療のマッサージのケアに心を配りたい。いから評判を聞きつけ、わ



日常生計で気をつけることなど、アドバイスや様々な説明も患者さんの立場にたってわかりやすく話してくれる。院内にはいつも患者さんとスタッフのにぎやかな会話が飛び交い、そんな明るい雰囲気も本音で相談しやすい空気を生み出しているよ

たけだ整骨院・鍼灸マッサージ院

北・西ヶ原163111  
039109000  
診療時間 平日0時~20時30分  
(水・土・祝は時差で、12時30分15時休み)  
休診日 日曜  
各種保険・労災・交通事故取扱  
http://takeida-seiichiro.com

# カフェ&デリCOOK

料理もスイーツも内装も。みくんな手づくりのゆったりカフェ

駒込駅北口から巣鴨方面へ線路沿いに徒歩1分。時生パスタやキッシュ、シチューなど、たっぷりの野菜を使った料理はどれも居したくなる小さなカフェが9月にオープンした。手づくりのおいしい料理やスイーツ、そしてスタッフ自らが改装した店内にはアンティーク家具とセンスのいい雑貨や本。2階の窓辺に座れば、眼下を走る電車も不思議と心を落ちつかせ



夜は、おつまみとワインでまったりする人、食事にくる人、カウンターでおしゃべりする人、みんな気ままにここで過ごす時間を楽しんでる。

豊・駒込33113  
039109004  
営業時間 平日・土11時30分~21時30分  
日曜11時30分~21時30分  
不定休(年内31日迄、年始は4日から)

カフェ&デリCOOK

日替わりスイーツも豊富にご用意

# 干物まる 巣鴨地蔵通り店

贈り物にも大好評! 沼津直送の干物専門店

日本一の干物生産地・気店だ。沼津から直送の干物を、写真が伊勢海老の干物。金目鯛の干物は見た目でもかというほど種類豊富に取り揃える専門店。みがかすところなく凝縮されたかき揚げ、炭火や魚焼きグリルで焼けば香ばしく、食卓も華やかに。今年は伊勢神宮の式年遷宮にあやかって贈りものにも選ばる人も多いそう。お年賀にぜひ!



定番のアジ、えぼ鯛の干物のほか、提携先の水産加工会社と作り上げたオリジナル品も豊富。例えば、輪切りのまぐろを特製タレに漬けて込んで熟成させた「まぐろステーキ」は、ひとつで大トロ・トロ・赤身の魅力を堪能できる逸品。「下田の地味」も迫力。

干物まる 巣鴨地蔵通り店

豊・巣鴨338311F  
039109002  
営業時間 10時~18時  
不定休  
http://hinomataru.jindo.com/

新聞購読料のお支払いに、クレジットカード払い。口座振替が便利でお得です。

●さまざまなクレジットカードが使える、ポイントもたまります。ASA田端・駒込、ASA西ヶ原からお届けする申込用紙にカード情報をご記入ください。お手続き後、1~2ヵ月で決済が可能となります。それまでは従来どおり、集金に伺います。

●全国の銀行口座が使える、集金対応の煩わしさから解放されます。お客様の銀行口座から、毎月自動引き落としさせていただきます。ASA田端・駒込、ASA西ヶ原からお届けする申込用紙に口座情報をご記入ください。お手続き後、1~2ヵ月で決済が可能となります。それまでは従来どおり、集金に伺います。

お申込はお気軽に

ASA 田端・駒込 0120-69-8818

ASA 西ヶ原 0120-24-2441